

**Acompañamiento al servicio de extensión rural de la Federación Nacional de Cafeteros en  
la fase de beneficio de cafés especiales**

Andrés Mauricio Moreno Urbano

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente

Agronomía

Pasto

2021

**Acompañamiento al servicio de extensión rural de la Federación Nacional de Cafeteros en  
la fase de beneficio de cafés especiales**

Andrés Mauricio Moreno Urbano

Trabajo de grado para optar al título de  
Agrónomo

Director:

Jairo Hernán Mosquera Guerrero

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente

Agronomía

Pasto

2021

## **Resumen**

Mediante la pasantía y el acompañamiento al servicio de extensión rural de la Federación Nacional de Cafeteros, en la fase de beneficio de cafés especiales, se realizaron actividades que se desarrollaron en el municipio de San Lorenzo, corregimiento de Santa Marta, enmarcadas en el programa transferencia de tecnología, en temas específicos relacionados con el beneficio del café con una población de aproximadamente 50 caficultores de diferentes corregimientos. Entre las actividades que se desarrollaron, están, la capacitación en temáticas enfocadas al mejoramiento del proceso de postcosecha como lavado, secado, despulpado, selección y empacado del grano, utilizando insumos y materiales de la finca que garanticen incremento en la calidad en el beneficio del café.

**Palabras claves:** Café especial, transferencia de tecnología, cultivo, caficultor, cosecha.

### **Abstract**

Through the internship and the accompaniment to the rural extension service of the National Federation of Coffee Growers, in the phase of benefit of special coffees, activities were carried out in the municipality of San Lorenzo, Santa Marta, framed in the transfer program technology, on specific issues related to the benefit of coffee with a population of approximately 50 coffee growers from different townships. Among the activities that were developed, are training in topics focused on improving the post-harvest process such as washing, drying, pulping, selection and packaging of the grain, using inputs and materials from the farm that guarantee an increase in quality for the benefit of the coffee.

**Keywords:** Specialty coffee, technology transfer, cultivation, coffee grower, harvest.

## Tabla de contenido

Resumen.....	3
Abstract.....	4
Lista de tablas .....	7
Lista de figuras.....	8
Lista de anexos.....	10
Introducción .....	11
Justificación .....	12
Objetivos .....	13
Descripción del lugar de la pasantía .....	14
Desarrollo de la pasantía.....	17
Marco teórico .....	19
Actividades beneficio del café Nespresso o LH. ....	21
Registro de actividades y cronograma de cosecha.....	21
Recolección café tipo LH.....	22
Despulpado .....	24
Fermentación.....	25
Beneficio húmedo o lavado .....	27
Beneficio seco.....	27
Almacenamiento del café.....	29
Manejo de vertimientos y aguas mieles .....	30
Resultados .....	32
Metodología .....	32

Evidencias para el registro de visitas a fincas de la zona de Santa Marta .....	33
Evidencias de los resultados de cafés especiales los cuales tienen un mayor valor económico agregado sobre el precio normal. ....	34
Conclusiones .....	36
Referencias bibliográficas.....	37
Anexos .....	38

## **Lista de tablas**

Tabla 1. Cronograma de trabajo.....	17
Tabla 2. Resultado/ producto esperado .....	33

### Lista de figuras

Figura 1. Panorámica del Municipio de San Lorenzo.....	15
Figura 2. Mapa del municipio de San Lorenzo.....	15
Figura 3. Mercado de café en Estados Unidos.....	20
Figura 4. Actividad con los caficultores .....	21
Figura 5. Mapeo de la finca .....	21
Figura 6. Cultivos del café.....	22
Figura 7. Recolección del café.....	22
Figura 8. Caficultores y agricultores realizando la cosecha del café.....	23
Figura 9. Caficultores y agricultores realizando la cosecha del café.....	23
Figura 10. Beneficiadero tradicional.....	24
Figura 11. Tolva depósito de uva de café .....	24
Figura 12. Tanque de fermentación .....	25
Figura 13. Beneficiadero con Ecomill moderno .....	25
Figura 13. Tanques de fermentación para café tipo HL.....	26
Figura 15. Tanques de fermentación para café tipo HL.....	26
Figura 16. Lavado tradicional del café con espátula y agua .....	27
Figura 17. Beneficiaderos tipo camiones o tipo al aire libre .....	28
Figura 18. Forma tradicional de secar el café.....	28
Figura 19. Forma tradicional de secar el café.....	29
Figura 20. Almacenamiento del café .....	29
Figura 21. Sistema de tratamientos de aguas mieles del café.....	30
Figura 22. Sistema de tratamientos de aguas mieles del café.....	31



Figura 23. Registro de visitas a las fincas .....	34
Figura 24. Compras de café .....	35

**Lista de anexos**

Anexo A. Evidencias fotográficas del acompañamiento a caficultores.....	38
---	----

## **Introducción**

El siguiente estudio, fue el resultado de una pasantía realizada como opción de grado para la obtención del título en agronomía de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. Fue realizada con la Federación Nacional De Cafeteros Comité Nariño, municipio de San Lorenzo, en la fase de beneficio de cafés especiales. Este programa, buscó acompañar al cafetero o grupos de cafeteros en mantener y brindar al café un buen beneficio, ejecutando acciones de capacitación y asistencia técnica, el marco de la extensión rural normalizada. Las actividades que se desarrollaron, estuvieron enmarcadas en el acompañamiento al servicio de extensión del comité de cafeteros de Nariño, programa transferencia de tecnología, en temas específicos relacionados con el beneficio del café con una población de aproximadamente 50 caficultores de diferentes corregimientos.

Entre las actividades que se desarrollaron, estuvieron, la capacitación en temáticas enfocadas al mejoramiento del proceso de pos cosecha como lavado, secado, despulpado, selección y empaque del grano, utilizando insumos y materiales de la finca que garanticen incremento en la calidad en el beneficio del café. Para el desarrollo y planificación de las diferentes capacitaciones, se contó con la asesoría de los técnicos del comité de cafeteros de la región e igualmente las metodologías empleadas, estuvieron alineadas con la normatividad vigente en la extensión rural. Básicamente, los procedimientos utilizados en las capacitaciones, fueron participativos y se tomaron en cuenta los diagnósticos previamente realizados por la Federación de Cafeteros de Nariño. Para las prácticas pertinentes a cada temática, se llevaron a cabo visitas de campo a fincas donde se evidenciaban avance y adopción de prácticas de manejo en beneficio de café, llevando grupos de productores que, por su ubicación, estuvieran nucleados en una misma zona.

### **Justificación**

La calidad del café colombiano se ha destacado por muchos años en los mercados del mundo, gozando de un gran prestigio entre los consumidores, situación que compromete al caficultor con la producción de un café excelso de excelente calidad, buena rentabilidad y comercialización. Ante la necesidad de ser cada vez más competitivos, es necesario que el caficultor garantice la calidad de café que produce en su finca, implicando una mayor responsabilidad en cuanto a las prácticas y técnicas en manejo del cultivo, procedencia del mismo, propendiendo por la conservación de los recursos naturales y por el mejoramiento de la calidad de vida de los productores.

La pérdida de café en el proceso del beneficio en las fincas es alta, razón por el cual se hace necesario el fortalecimiento en el acompañamiento y asistencia técnica para los productores del municipio de San Lorenzo, en temas donde en la actualidad se ha evidenciado mucha deficiencia y específicamente en lo relacionado con el mantenimiento, calibración de despulpadoras, manejo de vertimientos para mantener un equilibrio y manejo amigable con el ambiente e igualmente acompañar a los pequeños caficultores en el desarrollo tecnológico y fortalecimiento en la parte socio organizativa y comercial.

En el municipio de San Lorenzo el primer renglón de la economía es el café, esto significa que los ingresos que obtienen las familias cafeteras son eminentemente de la actividad agrícola, encontrándose actualmente establecidas 3.473 ha de café y aproximadamente unos 3.500 pequeños productores, evidenciando la necesidad de apoyar y acompañar durante el periodo de mi pasantía a una gran parte de los caficultores, para mejorar sus ingresos y nivel de calidad de vida.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Brindar acompañamiento en el proceso de beneficio en café mediante la capacitación, asesoría y transferencia de tecnología en las labores de recolección, despulpado, fermentación, lavado, secado, almacenamiento y manejo de vertimientos a los pequeños caficultores del Municipio de San Lorenzo (N.).

### **Objetivos específicos**

Capacitar a 50 productores cafeteros del Municipio de San Lorenzo en prácticas de recolección, beneficio húmedo, beneficio seco, despulpado, fermentación, almacenamiento del café, manejo de vertimientos y demás temas inherentes que contribuyan al mejoramiento de la calidad del café.

Aplicar herramientas de extensión rural tales como visitas a finca y escuelas de campo a caficultores para actividades de asesoría y transferencia de tecnología a 50 productores del Municipio de San Lorenzo.

Evaluar el beneficio económico de productores que aplican las normas técnicas en cafés especiales.

## **Descripción del lugar de la pasantía**

### **San Lorenzo, Nariño, Colombia**

#### Descripción física:

El Municipio de San Lorenzo se encuentra localizado en el nororiente del Departamento de Nariño y al Nor-Occidente de la ciudad de San Juan de Pasto, está enmarcado entre el río Mayo y la quebrada Santa Ana al norte, las quebradas Changuayaco y Honda al occidente, las quebradas Santa Ana, Juanambú y Mazamorras al Oriental, la quebrada Mazamorras al sur oriente y el río Juanambú al sur y suroccidente del municipio. En la figura 1, se puede apreciar una panorámica del municipio y en la figura 2, la ubicación del mismo, dentro del territorio colombiano.

Los principales productos son: Cultivo de Café: En el Esquema de Ordenamiento Territorial del municipio de San Lorenzo y la información primaria tomada de la comunidad, se expresa que a pesar de los obstáculos que se presentan por la reducida extensión de las parcelas, escasa tecnología y poca utilización de insumos, los pequeños propietarios participan con cerca del 70% de la producción del grano, demostrando su importancia dentro de la economía regional. Consecuente con la caracterización de la producción y comercialización del producto a nivel nacional, destinado a la exportación se ha afectado la producción cafetera del Municipio en su rendimiento alcanzando únicamente 1.125 kilogramos por Hectárea, por debajo del promedio que se maneja en el departamento de Nariño, de 1.140 Kilogramos por Hectárea y del orden nacional de 1.550 Kilogramos/Hectárea. Otros cultivos y explotaciones pecuarias Frutales, Fríjol Voluble, Fríjol arbustivo, Maíz: Cultivo de fique, limón, aguacate, Ganado Bovino, especies menores.

**Figura 1.** Panorámica del Municipio de San Lorenzo



Fuente: Colombiaturismoweb

**Figura 2.** Mapa del municipio de San Lorenzo



Fuente: Colombiaturismoweb

**Límites del municipio y extensión:**

Norte: Municipio de Mercaderes (Cauca).

Nororiente: La Unión. Sur: Municipio de Buesaco.

Sur-occidente: Municipio de Chachagüi.

Oriente: Municipio de Arboleda – Berruecos.

Occidente: Municipio de Taminango.

Extensión total: 249 Km<sup>2</sup>

Extensión área urbana:

Extensión área rural:

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 2150

Temperatura media: Promedio de 17° C

Distancia de referencia: 66 de Pasto



### Desarrollo de la pasantía

La pasantía se trabajó de lunes a viernes con una intensidad de 8 horas diarias durante las 16 semanas desde el 1 de mayo del 2021, hasta el 1 septiembre del 2021.

### Cronograma de trabajo

Inicio pasantía: 1 de mayo del 2021

Terminación de pasantía: 1 de septiembre del 2021

**Tabla 1.** Cronograma de trabajo.

Mes	Días	Horario	Horas Día	Horas Semanales	Total, Horas
<b>Mayo</b>	20	8 am a 6 pm	8	160	160
<b>Junio</b>	22	8 am a 6 pm	8	176	176
<b>Julio</b>	21	8 am a 6 pm	8	168	168
<b>Agosto</b>	22	8 am a 6 pm	8	176	176

Fuente: Elaboración propia.

La pasantía se dio inicio el 1 de mayo del 2021 en el municipio de san Lorenzo, Nariño, especialmente en los corregimientos de santa marta y san Rafael y sus veredas.

En el transcurso de estos 4 meses, y desarrollando las actividades de campo se visitaron caficultores de las veredas: Bolívar, Corpus, El Mirador, El Pedregal, Palmira, San Felipe, Santa Rita, a los cuales se verificó el cumplimiento de los criterios contemplados en la herramienta Tasq Core; se actualiza sus fincas, se inspecciona la recolección de café, las áreas de beneficio húmedo y seco, la bodega de almacenamiento de café, manejo de aguas miel y aguas residuales; se asesoró en manejo de registros de la recolección de café y de otras actividades realizadas en la finca y se dejaron las recomendaciones necesarias relacionadas a los anteriores temas, buscando el cumplimiento del 100% de los criterios Core.

En esos meses, se promocionó la recolección de café tipo LH (recolección tardía), el cual se lo compra al caficultor con prueba de taza y perfil LH, tiene un sobreprecio de \$1.300 por kilo.

Se acompañó a capacitaciones grupales en temas de buenas prácticas de higiene y manufactura en el beneficio del café.

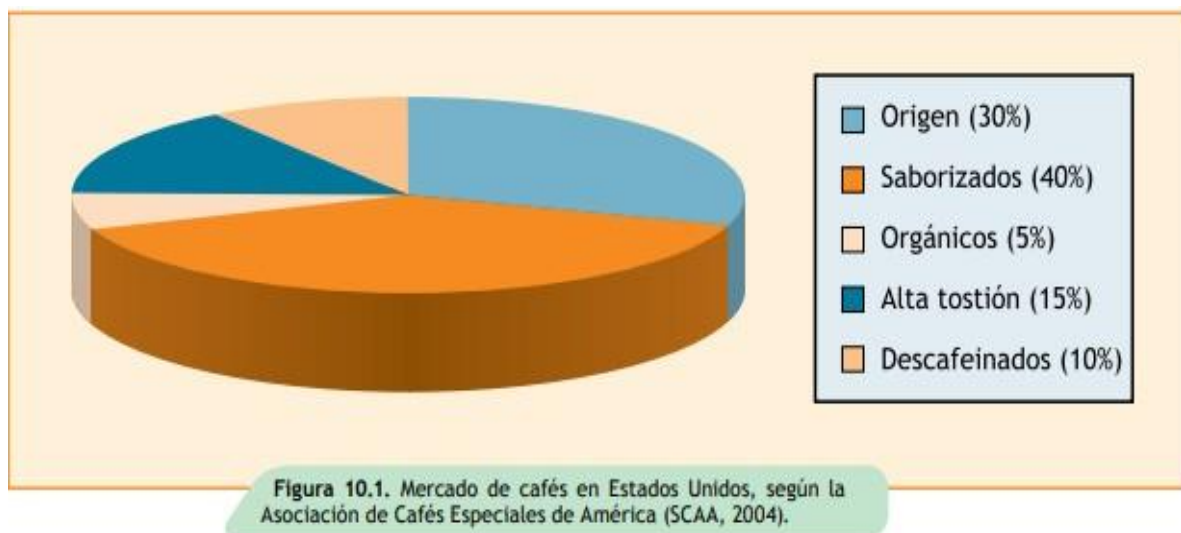
## **Marco teórico**

### **Definición Cafés especiales**

La denominación de Cafés Especiales es relativamente nueva. De acuerdo con Frfán (2007), nació a comienzos de la década de los 60's, como una respuesta a los consumidores de café de los Estados Unidos, que buscaban una bebida de mayor calidad en un mercado donde el producto se encontraba homogeneizado. Este mercado cobra importancia a través de tiendas de café o coffee shops de alta calidad, cada vez más numerosas, que ofrecen bebidas con unas particularidades muy marcadas. Es allí, donde el consumidor tiene la oportunidad de probar los diferentes sabores y fragancias de los distintos cafés y conocer de su origen.

Son aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostón, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior. Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, poseen un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar. En la siguiente figura, se puede ver el mercado de café en Estados Unidos, según la Asociación de cafés Especiales de América.

**Figura 3.** Mercado de café en Estados Unidos



Fuente: Farfán (2007).



### ***Recolección café tipo LH***

El programa se llama LH que quiere decir, larga duración, se trata de mantener en el árbol 4 semanas más el café sin cosechar, o sea que ya no se cosecha rojo, sino que se cosecha uva. Con esta práctica se espera tener una mayor acidez, pero sin quitarle el dulzor. En las siguientes figuras, se pueden observar los cultivos de café y su correspondiente recolección:

**Figura 6.** Cultivos del café



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 7.** Recolección del café



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 8.** Caficultores y agricultores realizando la cosecha del café



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 9.** Caficultores y agricultores realizando la cosecha del café



Fuente: Elaboración propia.



### ***Despulpado***

Luego de la recolección contralada del café LH se procede al despulpado, el cual se le realiza luego de haber cosechado todo el lote de la finca destinado al proceso de café especial HL o larga vida, como se aprecia en las siguientes figuras:

**Figura 10.** Beneficiadero tradicional



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 11.** Tolva depósito de uva de café



Fuente: Elaboración propia.



**Figura 12.** Tanque de fermentación



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 13.** Beneficiadero con Ecomill moderno



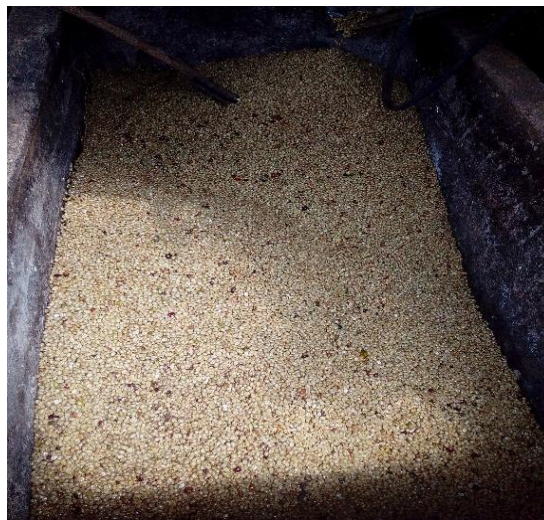
Fuente: Elaboración propia.

### ***Fermentación***

Durante la fermentación natural del café que va desde las 24 horas y 20 a 23°C, donde ocurren diferentes procesos bioquímicos, en los cuales las enzimas producidas por las levaduras y bacterias presentes en el mismo mucílago fermentan y degradan sus azúcares, lípidos, proteínas

y ácidos, y los convierten en alcoholes, ácidos, ésteres y cetonas. Estas sustancias formadas cambian las características de olor, color, pH y composición del sustrato (el mucílago) y también de los granos de café. (CENICAFE, 2015). En las siguientes figuras se muestra el proceso de fermentación de la pulpa:

**Figura 14.** Tanques de fermentación para café tipo HL



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 15.** Tanques de fermentación para café tipo HL



Fuente: Elaboración propia.

### ***Beneficio húmedo o lavado***

El lavado del café tipo LH se realiza luego de la fermentación controlada la cual no sobrepasa los dos días, en el lavado se debe tener en cuenta que solo se le adiciona dos aguas al café y se retira impurezas como el café vano y cascarilla.

**Figura 16.** Lavado tradicional del café con espátula y agua



Fuente: Elaboración propia.

### ***Beneficio seco***

Para secar café tipo HL se requiere de ambientes libres de humo, emisiones, olores, animales y material participado. Se recomienda secar el café separado por lotes al sol (ver figuras 17 y 18), aunque existen beneficiadores que son útiles para el secado, no se recomienda la secadora mecánica ya que esto afecta en embrión del grano, debe extenderse el grano en capas de 2 a 3 cm, que son 15 a 20 kg de café pergamino húmedo por metro. (CENICAFE, 2015).



**Figura 17.** Beneficiaderos tipo camiones o tipo al aire libre



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 18.** Forma tradicional de secar el café



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 19.** Forma tradicional de secar el café



Fuente: Elaboración propia.

### *Almacenamiento del café*

El lugar de almacenamiento de café LH ya con su proceso realizado dependerá del lugar e instalación, se recomienda un lugar fresco, sin animales, y empacado en costales o sacos de cabuya, los cuales deben ser arrumados en estibas para evitar la humedad del suelo lo que puede causar retrasos. En la siguiente figura, se puede ver el almacenamiento del café:

**Figura 20.** Almacenamiento del café



Fuente: Elaboración propia.

### *Manejo de vertimientos y aguas mieles*

Las aguas mieles son producto del lavado del café, luego del proceso de fermentación del mucílago, las cuales son contaminantes de fuentes hídricas, por eso mediante el programa de café HL, las fincas están debidamente adecuadas con los sistemas de tratamientos de aguas mieles conocidos como STMA. El cual tiene la función de tratar las aguas residuales del café, para luego ser utilizadas para riego, así como se observa en las siguientes figuras:

**Figura 21.** Sistema de tratamientos de aguas mieles del café



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 22.** Sistema de tratamientos de aguas mieles del café



Fuente: Elaboración propia.

## **Resultados**

### **Metodología**

La metodología utilizada constó del programa Nespresso AAA O LH, quien busca acompañar al cafetero en la promoción, desarrollo y/o sostenimiento del programa de cafés especiales desarrollando acciones de capacitación y asistencia técnica, el marco de la extensión rural.

También el objetivo del programa fue el de establecer una parte en el mercado de los cafés especiales, de acuerdo con las características encontradas en ellos y que correspondan con las necesidades de los consumidores, las cuales definen las categorías de cafés, de origen, sostenibles o de preparación.

Acompañamiento al extensionista del comité de cafeteros de Nariño, en el programa Nespresso AAA O LH, en el municipio de San Lorenzo, distrito santa marta, conformado por las veredas: Bolívar, Corpus, El Mirador, El Pedregal, Palmira, San Felipe, Santa Rita.

En el desarrollo de las actividades, se visitaron caficultores del distrito Santa Marta, a los cuales se verificó el cumplimiento de los requisitos contemplados para cafés especiales; se actualizo sus fincas, se inspecciono la recolección de café tardío cerca de las 6 semanas de maduro, las áreas de beneficio húmedo y seco, las cuales son indispensables a la hora de encaminar los cafés especiales, la bodega de almacenamiento de café, que a su vez es donde se depositara o almacenara el café en un lugar fresco y bien seguro de la humedad, manejo de aguas miel y aguas residuales, ya que es un requisito de las fincas de cafés especiales que deben tener su tratamiento para no contaminar fuentes de agua, al igual se recorrió la finca inspeccionando manejo de arvenses, de sombrío, manejo del cultivo; con ellos se realizó el mapa de dicha finca, se asesoró en manejo de registros de la recolección de café y de otras actividades realizadas en la



finca y se dejan las recomendaciones necesarias relacionadas a los anteriores temas, dejando todo en regla.

**Tabla 2.** Resultado/ producto esperado

<b>Resultado/producto esperado</b>	<b>Indicador</b>
Pequeños productores capacitados en nuevas técnicas sobre el proceso de beneficio en café y mejoramiento de algunas características de calidad del café pergamino seco.	50%
Fincas visitadas y asesoradas con prácticas de extensión rural sobre beneficio de café.	50%
Evaluar el beneficio económico de los productores que aplican las normas técnicas en cafés especiales.	90%

Fuente: Elaboración propia.

Se alcanzó las visitas a campo a los caficultores de las veredas con el fin pongan en práctica las recomendaciones dadas por el extensionista para mejorar en las características de la calidad del grano del café.

Se logró por medio de las buenas prácticas agrícolas BPA que los caficultores realizaban en sus fincas con el fin de mejorar en la producción por hectárea, así mismo con el manejo de cafés especiales tipo LH, que a su vez generan mayores ingresos y por consiguiente ayudan con la mejora de la calidad de vida de las personas y contribuye en la reducción de la pobreza

### **Evidencias para el registro de visitas a fincas de la zona de Santa Marta**

Se realizaron las visitas junto al extensionista de la federación en la cual se realiza las recomendaciones anteriormente me nombradas en la metodología. Anexo pantallazo del excel donde se llevaba el registro.

**Figura 23.** Registro de visitas a las fincas

	A	B	C	D	E	F
1	VEREDA	CAFICULTOR	FINCA	FECHA	OBSERVACION	MES
20	SAN RAFAEL	MARIA DEL CARMEN DIAZ DE ESPAÑA	LA VEGA	12/07/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	julio
21	SAN RAFAEL	PEDRO ESTRELLA	GUAYACAN	12/07/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	julio
22	SAN RAFAEL	PROSPERO DIAZ MONCAYO	MATA DE JUCO	12/07/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	julio
23	SAN RAFAEL	ALBENIS ARLEY ESTRELLA DIAZ	LA VEGA	13/07/2021	COSECHA ASISTIDA CAF(E	julio
24	BOLIVAR	MARIA ESTER HIDROBO DE DORADO	LA DESPENSA	13/07/2021	NUTRICION	julio
25	BOLIVAR	JOSE DIOGENES LOPEZ	EL TUNO	13/07/2021	MANEJO DE ARVENSES	julio
26	SAN PABLO	GILMER ORMANDO GAMBOA RODRIGUEZ	LA CANDELARIA	14/07/2021	4C	julio
27	SAN PABLO	JUAN ELIAS CABRERA MONTERO	YUNGA	14/07/2021	4C	julio
28	SANTA MARTA	EXEOMO ARTURO ANDRADE ORDOÑEZ	BELLAVISTA	14/07/2021	CICLOS DE RENOVACION	julio
29	SAN PABLO	HERNAN GIRALDO ANDRADE ORTIZ	EL MIRADOR	15/07/2021	MANEJO DE ARVENSES	julio
30	SAN PABLO	BLANCA ISABEL GAMBOA RODRIGUEZ	EL PARIDERO	15/07/2021	4C	julio
31	SAN PABLO	JORGE GIRALDO ORTIZ GUAQUEZ	EL ARROYO	15/07/2021	4C	julio
32	SAN PABLO	BLANCA ISABEL GAMBOA RODRIGUEZ	EL PARIDERO	16/07/2021	NUTRICION	julio
33	SAN PABLO	GILMER ORMANDO GAMBOA RODRIGUEZ	LA CANDELARIA	16/07/2021	NUTRICION	julio
34	SAN PABLO	JORGE GIRALDO ORTIZ GUAQUEZ	EL ARROYO	16/07/2021	NUTRICION	julio
35	SANTA RITA	ROBERTH EDISON CABRERA GOMEZ	CASA VIEJA	19/07/2021	NUTRICION	julio
36	SAN FELIPE	ROVER ARTURO MATABAJAY DIAZ	EL GUAYACANAL	19/07/2021	MANEJO DE ARVENSES	julio
37	SANTA RITA	JOSE RAFAEL MUÑOZ GUERRERO	EL GUABO	19/07/2021	COSECHA ASISTIDA CAF(E	julio
1	VEREDA	CAFICULTOR	FINCA	FECHA	OBSERVACION	MES
74	SAN PABLO	YOLANDA EDELMIRA GOMEZ ARMERO	LA CUEVA	06/08/2021	MANEJO DE ARVENSES	agosto
75	SAN PABLO	MARCIONILA QUINTERO	BUENAVISTA	06/08/2021	NUTRICION	agosto
76	BOLIVAR	MELQUISEDEC MARTINEZ	EL ARRAYAN	09/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
77	BOLIVAR	LUZ MARINA GUERRERO DOMINGUEZ	EL MANDARINO	09/08/2021	NUTRICION	agosto
78	BOLIVAR	JUANITO ALVEIRO MARTINEZ MARTINEZ	LLANO DE ROSAS	09/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
79	SAN PABLO	RUTH ONEIDA GAMBOA CORDOBA	VALVANERA	10/08/2021	NUTRICION	agosto
80	SAN PABLO	AURA CENADA VASQUEZ ORTIZ	LAS TRES CRUCES	10/08/2021	NUTRICION	agosto
81	SAN PABLO	VICTOR HERNANDO FAJARDO MOLINA	ALEJANDRINA	10/08/2021	NUTRICION	agosto
82	BOLIVAR	OLVER EDER MARTINEZ LASSO	VILLA FLOR	11/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
83	SAN RAFAEL	BERNARDINO DELGADO MONCAYO	PLAN DEL MACO	11/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
84	BOLIVAR	ELIER EMIRO MARTINEZ LASSO	EL TUNO	11/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
85	CORPUS	VICTOR FIDENCIO CARDENAS GOMEZ	ESPERANZA	12/08/2021	NUTRICION	agosto
1	VEREDA	CAFICULTOR	FINCA	FECHA	OBSERVACION	MES
101	SAN PABLO	BERNARDINO FAJARDO LUNA	EL LIMO	20/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
102	SAN PABLO	ROBER ORLANDO DORADO FAJARDO	LA CAROLINA	20/08/2021	NUTRICION	agosto
103	BOLIVAR	OLVER EDER MARTINEZ LASSO	EL OMISO	23/08/2021	NUTRICION	agosto
104	BOLIVAR	OLVER EDER MARTINEZ LASSO	VILLA FLOR	23/08/2021	MANEJO DE ARVENSES	agosto
105	SAN RAFAEL	PEDRO ESTRELLA	GUAYACAN	23/08/2021	NUTRICION	agosto
106	SAN RAFAEL	PROSPERO DIAZ MONCAYO	MATA DE JUCO	24/08/2021	MANEJO DE ARVENSES	agosto
107	EL PEDREGAL	SEGUNDO ALFONSO VIVEROS DOMINGUEZ	LOS PINOS	24/08/2021	NUTRICION	agosto
108	BOLIVAR	HUVER AMERICO DORADO ESPADA	LA BETULIA	24/08/2021	NUTRICION	agosto
109	SAN FELIPE	ROBERTH EDISON CABRERA GOMEZ	EL MORICHAL	25/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
110	SAN FELIPE	JOHN JAIRO LASSO TORRES	LA DESPENSA	25/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
111	SANTA MARTA	ZOLA AMALIA ROJAS ORTIZ	EL MACO	25/08/2021	ACTUALIZACION CAFETERA	agosto
112	SANTA RITA	HERMES OVIDIO GOMEZ ROSERO	LA PEÑA	26/08/2021	NUTRICION	agosto

Fuente: Extensionista Wilson Andrés Narváez

**Evidencias de los resultados de cafés especiales los cuales tienen un mayor valor económico agregado sobre el precio normal.**

En la cual se evidenciaron las personas que se acogieron al programa de cafés especiales, en el cual se nos pido que no mostrara el nombre por seguridad, también podemos mirar en el Excel que el valor agregado por kg de 1280 pesos, lo cual es muy bueno para el caficultor.

**Figura 24. Compras de café**

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL NORTE DE NARIÑO LTDA. - CAFENORTE NIT: 891200540-7																		
PUNTO DE SERVICIO DE COMPRAS DE CAFE:																		
RELACIÓN DETALLADA DE COMPRAS - ENTREGAS CAFÉ																		
Vendedor	K. Netos	UM	Cod. Finca			Fecha	Factura	Factor	Vr.Kilo Base	Valor AS	Vr.Prima K.	% AS	% AD	Vr.Base Total	Vr.Prima Total	Vr.Alm. Total	Precio Total	Remisión
80421643	148,2	KG	80421643			20210718	CSL5828	89,88	13.789,02	1,00	1.280,00	77,88	2,40	2.000.744,46		1,00	2.000.744,46	22364
15814531	256,0	KG	15814531			20210723	CSL5844	88,97	15.827,11	1,00	1.280,00	78,68	2,24	4.007.656,96		1,00	4.007.656,96	22364
80421643	430,0	KG	80421643			20210723	CSL5847	92,89	15.827,11	1,00	1.280,00	75,36	4,44	6.447.596,30		1,00	6.447.596,30	22364
59707548	150,2	KG	59707548			20210723	CSL5852	91,91	15.827,11	1,00	1.280,00	76,16	5,28	2.276.051,19		1,00	2.276.051,19	22364
15814694	215,6	KG	15814694			20210723	CSL5853	91,91	15.827,11	1,00	1.280,00	76,16	5,28	3.267.088,13		1,00	3.267.088,13	22364
15814531	10,0	KG	15814531			20210704	CSL5627	87,07	13.163,11	1,00	1.280,00	80,40	2,00	133.044,70		1,00	133.044,70	22364
59707548	2,0	KG	59707548			20210711	CSL5698	90,67	13.419,47	1,00	1.280,00	77,20	2,64	26.047,46		1,00	26.047,46	22364
Total Kilos	1.212,0																	

Fuente: Cooperativa de caficultores del norte de Nariño.

## Conclusiones

Durante el desarrollo de la pasantía para mí como estudiante de la UNAD fue de gran provecho ya que se adquirió conocimientos acerca de la producción de café en el municipio de San Lorenzo, como también se logró fundamentar y poner en práctica el servicio de extensión rural a los caficultores de la región, así mismo se adquirió conocimientos importantes por parte del extensionista de la federación nacional de cafeteros de Nariño, y sobre todo las experiencias vividas con los caficultores de las veredas, los cuales transmiten conocimientos para mi aprendizaje como agrónomo.

Con el programa Nespresso, se busca mejorar la calidad del café pergamino seco, mediante las visitas del extensionista a las fincas de los caficultores que pertenecen al programa Nespresso, el cual por medio de sus conocimientos deja y asesora al caficultor sobre el manejo agronómico del cultivo, con fin de mejorar la producción. Así mismo presenta el programa de cafés especiales tipo LH, el cual brinda un incentivo de valor agregado al producto, y que deberá cumplir con unas recomendaciones para mejorar la calidad del grano, complementa con capacitaciones grupales enfocadas a una buena recolección, despulpado, lavado, secado, almacenamiento y transporte.

Así mismo estoy agradecido con la empresa de la federación nacional de cafeteros del norte de Nariño, seccional la unión, quien me brindó la oportunidad de realizar y vivir esta experiencia como pasante de la UNAD. por permitirme ser parte en algunos temas como lo fueron, capacitaciones y transferencia de tecnología, días de campo, asistencia técnica, tales temas me ayudaron en la formación como profesional y agrónomo, ya que me enfoqué en ser responsable, respetoso, y amable con las personas, a tener una buena disposición de trabajar en equipo y de atender los interrogantes que tengan los caficultores y agricultores.

### Referencias bibliográficas

Alcaldía San Lorenzo Nariño. (25 de Junio de 2020). *Nuestro municipio*. Obtenido de

<http://www.sanlorenzo-narino.gov.co/municipio/nuestro-municipio>

Cenicafé. (s.f.). *Beneficio del Café II: Secado del café pergamino* . Obtenido de

[https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla\\_21.\\_Secado\\_del\\_cafe.pdf](https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla_21._Secado_del_cafe.pdf)

Farfán Valencia, F. (2007). *Cafés especiales* . Obtenido de Cenicafé :

<https://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo10.pdf>



## Anexos

### Anexo B. Evidencias fotográficas del acompañamiento a caficultores

